IT

# KULINARISK

**Libro di ricette**

## Indice


| | | | |
|---|---|---|---|
| Tabelle di cottura | 3 | Ricette - Pesce | 24 |
| Programmi automatici | 15 | Ricette - Torta | 27 |
| Ricette - Maiale/Vitello | 16 | Ricette - Pizza/Pasticcio/Pane | 34 |
| Ricette - Manzo/Selvaggina/Agnello | 19 | Ricette - Sformati/Gratinati | 38 |
| Ricette - Pollame | 22 | Cottura cibi confezionati | 42 |


Con riserva di modifiche.

## Tabelle di cottura

**Tempi di cottura**

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

Seguire innanzitutto le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti. Se le indicazioni non sono disponibili, fare riferimento alle tabelle.

ⓘ La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

**Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno**

**Scaldavivande**

Usare questa funzione per mantenere un piatto in caldo.

La temperatura si regola in modo automatico su 80°C.

**Scaldapiatti**

Per riscaldare i vassoi e i piatti.

Distribuire piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Invertire la posizione dei piatti a metà tempo.

La temperatura automatica è di 70°C.

Posizione del ripiano consigliata: 3.

**Lievitazione pasta**

Questa funzione automatica può essere selezionata per qualsiasi ricetta di pasta lievitata. Offre buone condizioni di lievitazione. Versare la psta in un piatto abbastanza grande per la lievitazione e coprire con un panno umido o pellicola. Introdurre un ripiano a filo sul primo livello e sistemarvi il piatto. Chiudere la porta e impostare la funzione: Lievitazione pasta. Impostare il tempo necessario.

**Tabella per la cottura al forno ed arrosto**

Torte

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Pietanze frullate | 170 | 2 | 160 | 3 (2 e 4) | 45 - 60 | In uno stampo per dolci |
| Impasto per pasta frolla | 170 | 2 | 160 | 3 (2 e 4) | 20 - 30 | In uno stampo per dolci |
| Torta di ricotta | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Torta di mele[1)] | 170 | 2 | 160 | 2 (sinistra e destra) | 80 - 100 | In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | In una lamiera dolci |
| Crostata | 170 | 2 | 165 | 2 (sinistra e destra) | 30 - 40 | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Torta con lievito in polvere | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | In uno stampo per dolci da 26 cm |
| Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita[1)] | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | In uno stampo per dolci da 20 cm |

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Plum cake[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | In uno stampo per il pane |
| Pasticcini - un livello[1)] | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | In una lamiera dolci |
| Pasticcini - due livelli[1)] | - | - | 140 - 150 | 2 e 4 | 25 - 35 | In una lamiera dolci |
| Pasticcini - tre livelli[1)] | - | - | 140 - 150 | 1, 3 e 5 | 30 - 45 | In una lamiera dolci |
| Biscotti/ strisce di pasta - un livello | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | In una lamiera dolci |
| Biscotti/ strisce di pasta - due livelli | - | - | 140 - 150 | 2 e 4 | 35 - 40 | In una lamiera dolci |
| Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli | - | - | 140 - 150 | 1, 3 e 5 | 35 - 45 | In una lamiera dolci |
| Meringhe - un livello | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | In una lamiera dolci |
| Meringhe - due livelli[1)] | - | - | 120 | 2 e 4 | 80 - 100 | In una lamiera dolci |
| Panini dolci[1)] | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | In una lamiera dolci |
| Pasticcini - un livello | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | In una lamiera dolci |
| Pasticcini - due livelli | - | - | 170 | 2 e 4 | 35 - 45 | In una lamiera dolci |

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Crostatine | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | In uno stampo per dolci da 20 cm |
| Torta di frutta farcita | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | In uno stampo per dolci da 24 cm |
| Pan di Spagna[1)] | 170 | 1 | 160 | 2 (sinistra e destra) | 30 - 50 | In uno stampo per dolci da 20 cm |

*1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.*

Pane e pizza

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Pane bianco[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g |
| Pane di segale | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | In uno stampo per il pane |
| Panini[1)] | 190 | 2 | 180 | 2 (2 e 4) | 25 - 40 | 6 - 8 panini in una lamiera dolci |
| Pizza[1)] | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | In una lamiera dolci o in una leccarda |

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Scones[1)] | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | In una lamiera dolci |

*1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.*

Flan

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Flan di pasta | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | In uno stampo |
| Flan di verdure | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | In uno stampo |
| Quiche[1)] | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | In uno stampo |
| Lasagne[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | In uno stampo |
| Cannelloni[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | In uno stampo |

*1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.*

Carne

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Manzo | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Su un ripiano a filo |
| Maiale | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Su un ripiano a filo |
| Vitello | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Su un ripiano a filo |

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Roastbeef inglese, al sangue | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Su un ripiano a filo |
| Roastbeef inglese, cott. media | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Su un ripiano a filo |
| Roastbeef inglese, ben cotto | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Su un ripiano a filo |
| Spalla di maiale | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Con cotica |
| Stinco di maiale | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 pezzi |
| Agnello | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Cosciotto |
| Pollo | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Intero |
| Tacchino | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Intero |
| Anatra | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Intera |
| Oca | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Intera |
| Coniglio | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Tagliato a pezzi |
| Lepre | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Tagliata a pezzi |
| Fagiano | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Intero |

Pesce

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Trota/ Orata | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 pesci |

| Alimenti | Rosolatura/Cottura finale | | Cottura ventilata | | Tempo (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | Temperatura (°C) | Posizione della griglia | | |
| Tonno/ Salmone | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filetti |

**Grill**

ⓘ Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

| Alimenti | Quantità | | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Parti | (g) | | 1° lato | 2° lato | |
| Bistecche di filetto | 4 | 800 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Bistecche di manzo | 4 | 600 | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Salsicce | 8 | - | max. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Braciole di maiale | 4 | 600 | max. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Pollo (tagliato in 2) | 2 | 1000 | max. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Kebab | 4 | - | max. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Petto di pollo | 4 | 400 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | max. | 20 - 30 | - | 4 |
| Filetto di pesce | 4 | 400 | max. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Panini tostati | 4 - 6 | - | max. | 5 - 7 | - | 4 |
| Toast | 4 - 6 | - | max. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

**Doppio grill ventilato**

Manzo

| Alimenti | Quantità | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Roastbeef o filetto, cott. media[1)] | per cm di spessore | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 o 2 |
| Roastbeef o filetto, cott. media[1)] | per cm di spessore | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 o 2 |
| Roastbeef o filetto, ben cotto[1)] | per cm di spessore | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 o 2 |

*1) Preriscaldare il forno.*

Maiale

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 o 2 |
| Braciola, costoletta | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 o 2 |
| Polpettone | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 o 2 |
| Stinco di maiale (precotto) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 o 2 |

Vitello

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Arrosto di vitello | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 o 2 |
| Stinco di Vitello | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 o 2 |

Agnello

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Cosciotto di agnello, arrosto di agnello | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 o 2 |
| Sella d'agnello | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 o 2 |

Pollame

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Porzioni di pollame | 0,2 - 0,25 ciascuna | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 o 2 |
| Mezzo pollo | 0,4 - 0,5 ciascuna | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 o 2 |
| Pollo, pollastra | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 o 2 |
| Anatra | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 o 2 |
| Oca | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 o 2 |
| Tacchino | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 o 2 |
| Tacchino | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 o 2 |

Pesce

| Alimenti | Quantità (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Pesce intero fino ad 1 KG | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 o 2 |

**Cottura ecoventilata**

ⓘ Durante la cottura, aprire la porta dell'apparecchiatura solo se necessario.

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|
| Pasta gratinata | 190 - 200 | 30 - 40 | 2 |
| Patate gratinate | 180 - 200 | 60 - 75 | 2 |
| Moussaka | 150 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Dolce di pane | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Dolce di riso | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|
| Torta alle mele | 150 - 160 | 45 - 60 | 2 |
| Pane bianco | 180 - 190 | 45 - 55 | 2 |

**Cottura ventilata delicata**

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrosti di maiale grassi. È possibile usare la termosonda per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.

ⓘ Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione: Cottura ventilata delicata e impostare la temperatura interna corretta.

| Alimenti | Quantità | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posizione della griglia |
|---|---|---|---|---|
| Roastbeef | 1.000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Filetto di manzo | 1.000 - 1.500 g | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Arrosto di vitello | 1.000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Bistecche | 200 - 300 g | 120 | 20 - 40 | 3 |

**Scongelamento**

| Alimenti | Quantità (g) | Tempo di scongelamento (min.) | Tempo di scongelamento ulteriore (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo. |

| Alimenti | Quantità (g) | Tempo di scongelamento (min.) | Tempo di scongelamento ulteriore (min.) | Commenti |
|---|---|---|---|---|
| Carne | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Girare a metà tempo. |
| Carne | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Girare a metà tempo. |
| Trota | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fragole | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Burro | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Panna | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata. |
| Gateau | 1400 | 60 | 60 | - |

**Marmellate/Conserve**

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C in min. |
|---|---|---|---|
| Fragole/Mirtilli/ Lamponi/Uva spina matura | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Frutta con noccioli

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C in min. |
|---|---|---|---|
| Pere/Mele cotogne/ Prugne | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Verdure

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo di cottura fino alla bollitura (min.) | Continuare la cottura a 100 °C in min. |
|---|---|---|---|
| Carote[1)] | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cetrioli | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Ortaggi misti in agrodolce | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

*1) Lasciare riposare nel forno spento.*

**Asciugatura**

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Verdure

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (ore) | Posizione della griglia | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 posizione | 2 posizioni |
| Fagioli | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Peperoni | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Verdure per minestrone | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Funghi | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Erbe | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Frutta

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (ore) | Posizione della griglia | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 posizione | 2 posizioni |
| Prugne | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |

| Alimenti | Temperatura (°C) | Tempo (ore) | Posizione della griglia | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 posizione | 2 posizioni |
| Albicocche | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Fette di mela | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Pere | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

**Tabella termosonda**

| Alimenti | Temperatura interna (°C) |
|---|---|
| Arrosto di vitello | 75 - 80 |
| Stinco di vitello | 85 - 90 |
| Roastbeef inglese al sangue | 45 - 50 |
| Roastbeef inglese, cott. media | 60 - 65 |
| Roastbeef inglese, ben cotto | 70 - 75 |
| Spalla di maiale | 80 - 82 |
| Stinco di maiale | 75 - 80 |
| Agnello | 70 - 75 |
| Pollo | 98 |
| Lepre | 70 - 75 |
| Trota/Orata | 65 - 70 |
| Tonno/Salmone | 65 - 70 |

## Programmi automatici

⚠ **ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

**Programmi automatici**

I programmi automatici forniscono impostazioni ottimali per ciascun tipo di carne o per altre ricette.

- Programmi carne con la funzione: Peso automatico (menu: Cottura guidata) - Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per utilizzarla è necessario inserire il peso del cibo.
- Programmi carne con la funzione: Termosonda automatica (menu: Cottura guidata) - Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per utilizzarla è necessario indicare la temperatura interna. Al termine del programma, viene emesso un segnale acustico.

- Programma automatico (menu: Cottura guidata) — Questa funzione utilizza valori predefiniti per un piatto. Preparare la pietanza seguendo la ricetta contenuta in questo libro.

| Pietanze con la funzione: Peso automatico |
|---|
| Arrosto di maiale |
| Arrosto di vitello |
| Brasato |
| Arrosto di selvaggina |
| Arrosto di agnello |
| Pollo intero |
| Tacchino intero |
| Anatra intera |
| Oca intera |

| Pietanze con la funzione: Termosonda automatica |
|---|
| Lombo di maiale |

| Pietanze con la funzione: Termosonda automatica |
|---|
| Roastbeef |
| Manzo alla scandinava |
| Lombo di selvaggina |
| Coscia agnello, cott. media |
| Cosce di pollo |
| Pesce intero |

**Categorie**

Nel menù Cottura guidata i piatti vengono suddivisi in più categorie:

- Maiale/Vitello
- Manzo/Selvaggina/Agnello
- Pollame
- Pesce
- Torta
- Pizza/Pasticcio/Pane
- Sformati/Gratinati
- Cottura cibi confezionati

## Ricette - Maiale/Vitello

**Arrosto di maiale**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 3.000 g.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 20 - 40 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Livello: 1

**Lombo di maiale**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica, temperatura interna 75°C.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Stinco di maiale**

**Ingredienti:**

- 1 stinco posteriore di maiale 0,8 - 1,2 kg

- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika dolce-nobile
- 1/2 cucchiaino di basilico
- 1 lattina piccola di funghi affettati (280 g)
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- acqua

**Metodo:**

Tagliare la cotenna tutto intorno allo stinco di maiale. Mescolare olio, sale, paprika e basilico e distribuire su tutto lo stinco di maiale. Mettere lo stinco di maiale dentro a una teglia e disporre sopra i funghi. Aggiungere le verdure per minestrone e dell'acqua. La parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 160 minuti
- Livello: 1

**Spalla di maiale**

**Ingredienti:**

- 1,5 kg di spalla di maiale giovane, con la pelle
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 150 g di sedano sminuzzato
- 1 porro, affettato
- 1 lattina piccola di pomodori finemente tagliati a pezzi (400 g)
- 250 ml di panna
- 2 spicchi di aglio, pelati e tritati
- rosmarino e timo freschi

**Metodo:**

Con un coltello affilato, fare dei tagli simili a diamanti nella pelle. Condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati con l'olio d'oliva in una leccarda sul fornello, quindi togliere. Rosolare nella teglia il sedano e il porro con un po' d'olio d'oliva, quindi aggiungere pomodori, panna, spicchi di aglio, rosmarino e timo, mescolare e distribuire sopra la spalla di maiale. Sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 130 minuti
- Livello: 1

**Arrosto di vitello**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 3.000 g.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

**Stinco di vitello**

**Ingredienti:**

- 1 stinco posteriore di vitello 1,5 - 2 kg
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika dolce-nobile
- 1/2 cucchiaino di basilico
- 1 lattina piccola di funghi affettati (280 g)
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- acqua

**Metodo:**

Tagliare 8 fettine, per il senso della lunghezza, tutto intorno allo stinco di vitello. Tagliare quattro fette di prosciutto cotto a metà e sistemarle nelle spaccature. Mescolare olio, sale, paprica e basilico e disporre su tutto lo stinco di vitello. Mettere lo stinco di vitello dentro a una teglia e disporre sopra i funghi. Aggiungere le verdure per minestrone e acqua allo stinco di vitello. La parte inferiore deve essere

coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.
- Tempo di cottura nel forno: 160 minuti
- Livello: 1

**Ossobuco**

**Ingredienti:**

- 4 cucchiai di burro per rosolare
- 4 pezzi di stinco di vitello, alto 3 - 4 cm circa (tagliati trasversalmente all'osso)
- 4 carote di dimensioni medie, tagliate a dadini
- 4 gambi di sedano, tagliati a dadini
- 1 kg di pomodori maturi, pelati, tagliati a metà, senza torsolo e tagliati a cubetti
- 1 mazzetto di prezzemolo, lavato e tritato grossolanamente
- 4 cucchiai di burro
- 2 cucchiai di farina, per infarinare
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 250 ml di vino bianco
- 250 ml di brodo di carne
- 3 cipolle di dimensioni medie, pelate e tritate finemente
- 3 spicchi di aglio, pelati e tritati finemente
- 1/2 cucchiaino di timo e mezzo di origano
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- sale, pepe nero macinato fresco

**Metodo:**

Far sciogliere 4 cucchiai di burro in una teglia e saltare le verdure. Ritirare le verdure dalla teglia.

Lavare le fette di stinco di vitello, asciugare, condire e quindi impanare con la farina. Togliere la farina in eccesso. Riscaldare l'olio d'oliva e rosolare le fettine a fiamma media fino a che non sono dorate. Ritirare la carne ed eliminare l'olio d'oliva in eccesso dalla teglia.

Diluire il sugo di cottura della carne nella teglia con 250 ml di vino, mettere in un tegame e lasciar bollire per qualche istante. Aggiungere 250 ml di brodo di carne, quindi aggiungere prezzemolo, timo, origano e pomodoro a cubetti. Condire con sale e pepe. Quindi, portare nuovamente a ebollizione.

Mettere le verdure nella teglia, sistemarvi sopra la carne e versarvi sopra la salsa. Coprire la teglia con un coperchio e sistemare all'interno del forno.

- Tempo di cottura nel forno: 120 minuti
- Livello: 1

**Petto di vitello ripieno**

**Ingredienti:**

- 1 panino
- 1 uovo
- 200 g di macinato
- sale, pepe
- 1 cipolla tritata
- prezzemolo tritato
- 1 kg di petto di vitello (con una tasca ricavata al suo interno)
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
- 50 g di pancetta affumicata
- 250 ml di acqua

**Metodo:**

Immergere il panino in acqua, quindi strizzarlo. Successivamente, mescolare con l'uovo, il macinato, il sale, il pepe, la cipolla tagliata e il prezzemolo.

Condire il petto di vitello (con la tasca ricavata al suo interno) e mettere il ripieno di carne all'interno della tasca. Quindi, ricucire l'apertura.

Mettere il petto di vitello su una teglia, aggiungere verdure per il minestrone, pancetta e acqua. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 100 minuti
- Livello: 1

**Polpettone**

**Ingredienti:**

- 2 panini secchi
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- 750 g di macinato (misto manzo e maiale)
- 2 uova
- sale, pepe e paprika
- 100 g di fettine di pancetta affumicata

**Metodo:**

Immergere i panini in acqua, quindi strizzarli. Pelare la cipolla e tritare finemente, quindi rosolare e aggiungere il prezzemolo tritato.

Mescolare il macinato, le uova, i panini strizzati e la cipolla. Condire con sale, pepe e paprika, disporre su una teglia da forno rettangolare e coprire con le fettine di pancetta. Aggiungere un po' di acqua e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 70 minuti
- Livello: 1

**Arrosto alla svedese**

**Ingredienti:**

- 200 g di prugne secche
- 150 ml di vino bianco
- 1,5 kg di lombo di maiale o di vitello (disossato)
- 1 cipolla media
- mela
- sale, pepe e paprika

**Metodo:**

Far ammorbidire le prugne nel vino bianco due ore. Sciacquare rapidamente la carne con dell'acqua, quindi asciugare. Praticare degli intagli sul lato inferiore della carne e sistemare una prugna in ognuno di essi, spingendola il più possibile nella carne. Condire la carne e metterla nella teglia con il lato integro rivolto verso l'alto. Pelare le cipolle e la mela, tagliarle in otto parti e sistemarle attorno all'arrosto. Aggiungere dell'acqua al vino in cui erano state appassite le prugne fino a un quarto di litro e versare il tutto sull'arrosto. Contorni adatti: croquette, patate gratinate, broccoli o simili.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

## Ricette - Manzo/Selvaggina/Agnello

**Roastbeef**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna per:

- Al sangue - 48°C
- Cott. media - 65°C
- Ben cotto - 70°C

**Metodo:**

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Manzo alla scandinava**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna per:

- Al sangue - 50°C
- Cott. media - 65°C
- Ben cotto - 70°C

**Metodo:**

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Brasato**

ⓘ Non utilizzare questo programma per il roastbeef e la lombata.

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 3.000 g.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

**Manzo marinato**

**Preparazione della marinata:**

- 1 l acqua
- 500 ml di aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- 15 granelli di pepe nero
- 15 bacche di ginepro
- 5 foglie di alloro
- 2 mazzi di verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
  Portare il tutto a ebollizione e poi lasciar raffreddare.
- 1,5 kg di carne di manzo
  Versare la marinata sul manzo fino a che è completamente ricoperto. Lasciar marinare per 5 giorni.

**Ingredienti per l'arrosto:**

- sale
- pepe
- verdure per minestrone dalla marinata

**Metodo:**

Togliere il manzo dalla marinata e asciugare. Condire con sale e pepe e rosolare su tutti i lati all'interno di una leccarda, quindi aggiungere alcune verdure per minestrone dalla marinata.

Versare parte della marinata nella leccarda. La parte inferiore deve essere coperta per 10 - 15 mm. Coprire la leccarda con un coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 150 minuti
- Livello: 1

**Lombo di selvaggina**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna 70°C.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Arrosto di selvaggina**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 3.000 g.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

**Coniglio**

**Ingredienti:**

- 2 selle di lepre
- 6 bacche di ginepro (tritate)
- sale e pepe
- 30 g di burro fuso
- 125 ml di panna acida
- verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)

**Metodo:**

Sfregare le selle di lepre con le bacche di ginepro tritate, sale e pepe, e spennellare con burro fuso.

Sistemare le selle di lepre all'interno di una teglia, versare la panna e aggiungere le verdure per minestrone.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

**Coniglio alla senape**

**Ingredienti:**

- 2 conigli, ciascuno da 800 g
- sale e pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cipolle tagliate a pezzi
- 50 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 2 cucchiai di farina
- 375 ml di brodo di pollo
- 125 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino di timo fresco
- 125 ml di panna
- 2 cucchiai di senape di Digione

**Metodo:**

Tagliare i conigli in 8 parti simili, condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati in una leccarda sul fornello.

Togliere i pezzi di coniglio e rosolare le cipolle e la pancetta. Spolverizzare con la farina e mescolare. Mescolare in brodo di pollo, vino bianco e timo fino a portare a ebollizione.

Aggiungere la panna e la senape di Digione, rimettere dentro la carne, coprire con coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

**Cinghiale**

**Preparazione della marinata:**

- 1,5 l di vino rosso
- 150 g di sedano rapa
- 150 g di carote
- 2 cipolle
- 5 foglie di alloro
- 5 spicchi di aglio
- 2 mazzi di verdure per minestrone (carote, porri, sedano, basilico)
  Portare il tutto a ebollizione e poi lasciar raffreddare.
- 1,5 kg di cinghiale (spalla)
  Versare la marinata sulla carne fino a che è completamente ricoperta. Lasciar marinare per 3 giorni.

**Ingredienti per l'arrosto:**

- sale
- pepe
- verdure per minestrone dalla marinata
- 1 lattina piccola di finferli

**Metodo:**

Togliere il cinghiale dalla marinata e asciugare. Condire con sale e pepe, quindi rosolare su tutti i lati in una leccarda sul fornello. Aggiungere i finferli e alcune delle verdure per minestrone dalla marinata.

Versare la marinata sulla leccarda. La parte inferiore deve essere coperta per 10 - 15 mm. Coprire la leccarda con un coperchio e sistemare all'interno dell'apparecchiatura.

- Tempo di cottura nel forno: 140 minuti
- Livello: 1

**Arrosto di agnello**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.000 e 3.000 g.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere e mettere in uno stampo per sformati. Aggiungere acqua o un altro liquido; la parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 30 mm. Coprire con un coperchio.

- Livello: 1

**Coscia agnello, cott. media**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica. Temperatura interna 70°C.

**Metodo:**

Condire la carne a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Cosciotto di agnello**

**Ingredienti:**

- 2,7 kg di cosciotto di agnello
- 30 ml di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino fresco (eventualmente 1 cucchiaino di rosmarino essiccato)
- acqua

**Metodo:**

Lavare il cosciotto di agnello e poi asciugare, sfregare con olio d'oliva e praticare dei tagli nella carne. Condire con sale e pepe. Pelare gli spicchi d'aglio e tritare, inserire con i ramoscelli di rosmarino all'interno dei tagli praticati sulla carne.

Sistemare il cosciotto di agnello in una casseruola per l'arrosto e aggiungere acqua. La parte inferiore deve essere coperta per una profondità di 10 - 15 mm. Dopo circa 30 minuti girare.

- Tempo di cottura nel forno: 165 minuti
- Livello: 1

## Ricette - Pollame

**Pollo intero**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 900 e 2.100 g.

**Metodo:**

Mettere il pollo in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

**Tacchino intero**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.700 e 4.700 g.

**Metodo:**

Mettere il tacchino in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

**Anatra intera**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 1.500 e 3.300 g.

**Metodo:**

Mettere l'anatra in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

**Oca intera**

**Impostazioni:**

Peso automatico. Intervallo di regolazione del peso tra 2.300 e 4.700 g.

**Metodo:**

Mettere l'oca in uno stampo per sformati e condire a piacere. Dopo circa 30 minuti, girare. Il display mostra un promemoria.

- Livello: 1

**Cosce di pollo**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica, temperatura interna 75°C.

**Metodo:**

Condire il petto di tacchino disossato a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Cosce di pollo**

**Ingredienti:**

- 4 cosce di pollo, 250 g ciascuna
- 250 g di crème fraîche
- 125 ml di panna
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di curry
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 250 g di funghi in lattina affettati
- 20 g di amido di mais

**Metodo:**

Pulire le cosce di pollo e sistemarle in una casseruola per l'arrosto. Mescolare il resto degli ingredienti e versare sopra alle cosce di pollo.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Galletto al vino**

**Ingredienti:**

- 1 pollo
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 50 g di burro chiarificato
- 500 ml di vino bianco
- 500 ml di brodo di pollo
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 1/2 mazzetto di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 150 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 250 g di funghi cremini, puliti e divisi in quattro parti
- 12 scalogni, pelati
- 2 spicchi di aglio, pelati e tritati

**Metodo:**

Pulire il pollo, condire con sale e pepe e cospargere di farina.

Scaldare il burro chiarificato in una teglia sul fornello, rosolare il pollo su tutti i lati. Versare il vino bianco, il brodo di pollo e la salsa di soia, quindi portare a ebollizione.

Aggiungere il prezzemolo, il timo, la pancetta a dadini, i funghi, gli scalogni e l'aglio.

Portare nuovamente a ebollizione, coprire con un coperchio e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Anatra all'arancia arrosto**

**Ingredienti:**

- 1 anatra (1,6 - 2,0 kg)
- sale
- pepe
- 3 arance, pelate, senza semi e tagliate a cubetti
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 arance da succo
- 150 ml di sherry

**Metodo:**

Pulire l'anatra, condire con sale e pepe e sfregare con la buccia dell'arancia.

Riempire l'anatra con i cubetti di arancia conditi con sale, quindi richiudere.

Mettere l'anatra con il dorso rivolto verso l'alto in una teglia.

Spremere le arance fino a ottenere il succo, mescolare con lo sherry e versare sull'anatra.

Sistemare l'anatra nell'apparecchiatura. Girare dopo 30 minuti. Viene emesso un segnale acustico.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

**Pollo ripieno**

**Ingredienti:**

- 1 pollo, 1,2 kg (con le interiora)
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1/4 di cucchiaino di paprika
- 50 g di pangrattato
- 3 - 4 cucchiai di latte
- 1 cipolla tritata
- 1 mazzetto di prezzemolo, tritato
- 20 g di burro
- 1 uovo
- sale e pepe

**Metodo:**

Pulire il pollo e asciugare. Mescolare olio, sale e paprika e sfregare sul pollo.

**Farcitura:** Mescolare insieme pangrattato e latte. Mettere cipolle tritate, prezzemolo e burro in una pentola e saltare. Tritare finemente il cuore, il fegato e lo stomaco, quindi aggiungere un uovo. Mescolare tutto insieme e condire con sale e pepe.

Mettere il pollo in una teglia con il petto rivolto verso il basso e sistemarlo nell'apparecchiatura. Girare dopo 30 minuti. Viene emesso un segnale acustico.

- Tempo di cottura nel forno: 90 minuti
- Livello: 1

## Ricette - Pesce

**Pesce intero**

**Impostazioni:**

Termosonda automatica, temperatura interna 65°C.

**Metodo:**

Condire il pesce a piacere, inserire la termosonda e mettere in uno stampo per sformati.

- Livello: 1

**Filetto di pesce**

**Ingredienti:**

- 600 - 700 g lucioperca, salmone o trota salmonata
- 150 g di formaggio grattugiato
- 250 ml di panna
- 50 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di estragone
- prezzemolo tritato
- sale, pepe
- limone
- burro

**Metodo:**

Irrorare i filetti di pesce con del succo di limone e lasciar marinare per un po' di tempo, quindi assorbire il succo in eccesso servendosi di carta da cucina. Cospargere i filetti di pesce con sale e pepe su entrambi i lati. Successivamente, sistemare i filetti di pesce in uno stampo per sformati unto.

Mescolare insieme il formaggio grattugiato, la panna, il pangrattato, l'estragone e il prezzemolo tritato. Distribuire il composto immediatamente sui filetti di pesce e disporvi sopra del burro a piccoli fiocchi.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 3

**Baccalà**

**Ingredienti:**

- 800 g di baccalà secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cipolle grandi
- 6 spicchi di aglio, pelati
- 2 porri
- 6 peperoni rossi
- 1/2 lattina di pomodori a pezzi (200 g)
- 200 ml di vino bianco
- 200 ml di brodo ristretto
- pepe, sale, timo, origano

**Metodo:**

Lasciare in immersione il baccalà secco per una notte. Il giorno successivo, scolare il baccalà secco, sistemarlo in una casseruola con acqua fresca, mettere su un fornello e portare a ebollizione. Successivamente, togliere dal fornello e lasciar raffreddare.

Mettere dell'olio di oliva all'interno di un tegame e scaldare. Pelare le cipolle e tagliarle finemente, tritare gli spicchi di aglio e affettare i porri, quindi lavare. Mescolare con molto olio e saltare per qualche istante. Rimuovere i torsoli dai peperoni e tagliare a listarelle. Quindi, versare in una padella con i pomodori a pezzi.

Aggiungere vino bianco e brodo ristretto, quindi lasciar sobbollire per qualche istante. Condire con pepe, sale, timo e origano, quindi lasciar sobbollire nella padella per altri 15 minuti.

Togliere il baccalà secco raffreddato dal tegame e asciugare con carta da cucina. Togliere la pelle, le ossa e tutte le pinne. Dopo aver squamato il pesce sistemarlo in uno stampo per sformati e mescolarlo con le verdure.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti
- Livello: 1

**Pesce in crosta di sale**

**Ingredienti:**

- un pesce intero, di circa 1,5 - 2 kg
- 2 limoni non trattati
- 1 testa di finocchio
- 4 rametti di timo fresco
- 3 kg di sale grosso

**Metodo:**

Pulire il pesce e immergere nel succo di due limoni non trattati.

Tagliare il finocchio a fettine e farcire insieme con i rametti di timo fresco all'interno del pesce.

Versare metà del sale grosso in uno stampo e posarvi sopra il pesce. Sistemare l'altra metà del sale grosso sul pesce e premere saldamente verso il basso.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Calamari ripieni**

**Ingredienti:**

- 1 kg di calamari di dimensioni medie, puliti
- 1 cipolla grande
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 90 g di riso a chicchi lunghi
- 4 cucchiai di pinoli
- 4 cucchiai di sultanina (uvetta)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale, pepe
- succo di un limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 150 ml di vino
- 500 ml di succo di pomodoro

**Metodo:**

Sfregare i calamari con vigore con il sale, quindi lavare sotto acqua corrente.

Pelare le cipolle, tritare finemente e saltare con due cucchiai di olio d'oliva fino a che non diventano trasparenti. Aggiungere il riso a chicchi lunghi, pinoli, uvetta sultanina e prezzemolo tritato alle cipolle, quindi condire con sale, pepe e succo di limone. Farcire i calamari con il composto, quindi ricucire l'apertura.

Mettere quattro cucchiai di olio d'oliva in una teglia e cuocere a fuoco vivo i calamari sul fornello. Aggiungere vino e succo di pomodoro.

Coprire la teglia con un coperchio e sistemare all'interno del forno.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

**Pesce al vapore**

**Ingredienti:**

- 400 g di patate
- 2 mazzetti di cipollotti
- 2 spicchi di aglio
- 1 lattina piccola di pomodori tagliati a pezzi (400 g)
- 4 filetti di salmone
- succo di un limone
- sale e pepe
- 75 ml di brodo vegetale
- 50 ml di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 150 ml di vino
- 1/2 mazzetto di timo fresco

**Metodo:**

Lavare le patate, pelarle, dividerle in quarti e farle cuocere in acqua salata per 25 minuti, quindi scolarle e tagliarle a fette.

Lavare i cipollotti e tritare finemente. Pelare gli spicchi di aglio e triturare. Mescolare cipolle e aglio con i pomodori tagliati.

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone e lasciar marinare. Quindi, asciugare e condire con sale e pepe.

Mescolare verdure e patate e sistemare in uno stampo per sformati unto, quindi condire e sistemarvi sopra il salmone.

Versare il brodo vegetale e il vino bianco e distribuire il rosmarino e il timo sopra la pietanza.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 3

**Stufato di pesce**

**Ingredienti:**

- 8 - 10 patate
- 2 cipolle
- 125 g di filetti di acciuga
- 300 ml di panna
- 2 cucchiai di pangrattato
- pepe
- timo tritato fresco
- 2 cucchiai di burro

**Metodo:**

Lavare le patate, pelarle e tagliarle a listarelle. Pelare le cipolle e tagliarle a listarelle.

Ungere uno stampo per sformati con del burro. Sistemare un terzo delle patate e delle cipolle all'interno dello stampo. Successivamente, distribuirvi sopra metà dei filetti di acciuga e coprire con un altro terzo delle cipolle e delle patate. Distribuire sopra il resto dei filetti di acciuga. Sistemare sopra il resto delle cipolle e delle patate, terminando con le patate.

Spargere sopra un po' di pepe e il timo tritato.

Versare la salamoia delle acciughe sopra la pietanza, quindi aggiungere la panna. Distribuire il pangrattato e delle piccole noci di burro.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 3

## Ricette - Torta

**Torta al limone**

**Ingredienti per il composto:**

- 250 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 150 g di farina
- 150 g di amido
- 1 cucchiaino di lievito
- buccia grattugiata di 2 limoni

**Ingredienti per la glassa:**

- 125 ml succo di limone
- 100 g zucchero a velo

**Altro:**

- Teglia quadrata, lunghezza 30 cm
- Margarina per imburrare la teglie
- Pangrattato per rivestire la teglia

**Metodo:**

Mettere il burro, lo zucchero, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e amalgamare. In seguito, aggiungere le uova ad una ad una e amalgamare di nuovo.

Aggiungere all'impasto il lievito in polvere mescolato con la farina e l'amido e mescolare.

Versare nella teglia unta e cosparsa di pan grattato, amalgamare e sistemare nel forno.

Dopo la cottura mescolare il succo di limone e lo zucchero a velo. Rovesciare la torta su un foglio di alluminio.

Sollevare il foglio di alluminio ai lati della torta in modo che la glassa non possa fuoriuscire. Forare la torta con un bastoncino di legno e cospargere la glassa con un pennello. Lasciare quindi che la torta assorba la glassa.

- Tempo di cottura nel forno: 75 minuti
- Livello: 1

**Torta svedese**

**Ingredienti:**

- 5 uova
- 340 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- 360 g di farina
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 200 ml di acqua fredda

**Altro:**

- Teglia da forno Springform rotonda da 28 cm, fondo nero rivestito con carta da forno

**Metodo:**

Versare lo zucchero, le uova, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e mescolare per 5 minuti. Quindi, aggiungere il burro fuso all'impasto e amalgamare.

Aggiungere la farina con il lievito in polvere nell'impasto e mescolare.

Da ultimo, aggiungere l'acqua fredda e amalgamare bene il tutto. Versare nella teglia, amalgamare e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Biscotti**

**Ingredienti:**

- 4 uova
- 2 cucchiai di acqua calda
- 50 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 100 g di zucchero

- 100 g di farina
- 100 g di amido
- 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere

**Altro:**

- Teglia da forno Springform rotonda da 28 cm, fondo nero rivestito con carta da forno

**Metodo:**

Separare le uova. Amalgamare i tuorli con acqua calda, 50 g di zucchero, zucchero vanigliato e sale. Sbattere gli albumi con 100 g di zucchero fino a che non si formano dei picchi.

Amalgamare farina, amido e lievito in polvere.

Mescolare accuratamente gli albumi e i tuorli. Quindi, incorporare all'impasto di farina. Versare nella teglia, amalgamare e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 30 minuti
- Livello: 3

**Torta al formaggio**

**Ingredienti per la base:**

- 150 g di farina
- 70 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 uovo
- 70 g di burro ammorbidito

**Ingredienti per la crema di formaggio:**

- 3 albumi
- 50 g di uvetta
- 2 cucchiai di rum
- 750 g di quark magro
- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- succo di un limone
- 200 g di crème fraîche
- 1 confezione di polvere da budino alla vaniglia (40 g oppure la quantità corrispondente di polvere per fare un budino con 500 ml di latte)

**Altro:**

- Teglia da forno Springform nera di 26 cm di diametro, unta

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare con un frullatore manuale. Successivamente, mettere in frigo per 2 ore.

Con ca. 2/3 dell'impasto ricoprire il fondo unto della teglia e forare più volte con una forchetta.

Formare un bordo di circa 3 cm di altezza con il resto dell'impasto.

Montare a neve gli albumi con il frullatore manuale fino a che non si formano dei picchi. Lavare l'uva passa, farla scolare bene, cospargere con il rum e attendere che si impregni.

Versare il quark magro, i tuorli, lo zucchero, il succo del limone, la crème fraîche e la polvere da budino in un recipiente e mescolare bene.

Per terminare, aggiungere mescolando gli albumi e l'uvetta all'impasto di quark, facendo attenzione.

- Tempo di cottura nel forno: 85 minuti
- Livello: 1

**Torta alla frutta**

**Ingredienti:**

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 300 g di farina
- 1/2 confezione di lievito in polvere (8 g circa)
- 125 g di ribes
- 125 g di uvetta
- 60 g di mandorle tritate
- 60 g di scorza di limone o arancia candita

- 60 g di ciliegie candite a pezzetti
- 70 g di mandorle intere sbollentate

**Altro:**

- Teglia da forno Springform nera di 24 cm di diametro
- Margarina per imburrare la teglie
- Pangrattato per rivestire la teglia

**Metodo:**

Mettere il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale in un recipiente e amalgamare. In seguito, aggiungere le uova ad una ad una e amalgamare di nuovo. Aggiungere all'impasto il lievito in polvere mescolato con la farina e mescolare.

Incorporare all'impasto anche la frutta.

Mettere l'impasto nella teglia preparata e sistemarlo un po' più in alto ai lati che al centro. Decorare il bordo e il centro della torta con le mandorle intere sbollentate. Sistemare la torta nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 100 minuti
- Livello: 1

**Torta Streusel**

**Ingredienti per la pasta:**

- 375 g di farina
- 20 g di lievito
- 150 ml di latte tiepido
- 60 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 tuorli
- 75 g di burro ammorbidito

**Ingredienti per la parte friabile:**

- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 1 cucchiaino di cannella
- 350 g di farina
- 50 g di noci tritate
- 30 g di burro fuso

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro, mescolare insieme al latte e a un po' di farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere lo zucchero, i tuorli, il burro e il sale sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume. Successivamente, spianare la pasta, adagiarla sulla lamiera dolci ben unta e lasciarla lievitare nuovamente.

Versare lo zucchero, il burro e la cannella in un recipiente e mescolare.

Aggiungere la farina e le noci e impastare in maniera da ottenere un impasto sbriciolato.

Distribuire il burro sulla pasta lievitata e versarvi sopra il composto sbriciolato in maniera uniforme.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 3

**Pan briosches**

**Ingredienti per la pasta:**

- 650 g di farina
- 20 g di lievito
- 200 ml di latte
- 40 g di zucchero
- 5 g di sale
- 5 tuorli
- 200 g di burro ammorbidito

**Ingredienti per la farcitura:**

- 250 g di noci tritate
- 20 g di pangrattato
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 50 ml di latte

- 60 g di miele
- 30 g di burro fuso
- 20 ml di rum

**Ingredienti per la finitura:**

- 1 tuorlo
- un po' di latte
- 50 g di mandorle in scaglie

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro e mescolare insieme al latte e a un po' dello zucchero e di farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere il resto dello zucchero sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Per la farcitura, mescolare insieme tutti gli ingredienti. Suddividere la pasta in tre parti uguali e spianarle fino a formare tre lunghi rettangoli. Distribuire un terzo della farcitura su ogni rettangolo, quindi arrotolare insieme i pezzi di pasta.

Formare una treccia dai tre pezzi di pasta. Rivestire la superficie della treccia con un composto di tuorlo d'uovo e latte, quindi spargervi sopra le mandorle in scaglie.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 3

**Ciambella**

**Ingredienti per la base:**

- 500 g di farina
- 1 piccola confezione di lievito secco (8 g di lievito secco o 42 g di lievito fresco)
- 80 g zucchero a velo
- 150 g di burro
- 3 uova
- 2 cucchiaini rasi di sale
- 150 ml di latte
- 70 g di uvetta (immergere in 20 ml di kirsch per un'ora prima)

**Ingredienti per la finitura:**

- 50 g di mandorle intere pelate

**Metodo:**

Mettere farina, lievito secco, zucchero a velo, burro, uova, sale e latte in un recipiente e impastare fino a ottenere una pasta liscia. Coprire la pasta nel recipiente e lasciar lievitare per 1 ora.

Impastare l'uvetta impregnata nella pasta a mano.

Sistemare le mandorle una per una in ciascun foro in una teglia unta e infarinata.

Quindi dare alla pasta la forma di una salsiccia e sistemare in una teglia unta. Coprire e lasciar lievitare ancora per 45 minuti.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

**Torta Savarin**

**Ingredienti per la pasta:**

- 350 g di farina
- 1 piccola confezione di lievito secco (8 g di lievito secco o 42 g di lievito fresco)
- 75 g di zucchero
- 100 g di burro
- 5 tuorli
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 125 ml di latte

**Dopo la cottura:**

- 375 ml di acqua
- 200 g di zucchero
- 100 ml di prunella o 100 ml di liquore d'arancia

**Metodo:**

Mettere farina, lievito secco, zucchero, burro, tuorli, sale, zucchero vanigliato e

latte in un recipiente e impastare fino a ottenere una pasta liscia. Coprire la pasta nel recipiente e lasciar lievitare per 1 ora. Quindi mettere la pasta in uno stampo per ciambelle unto, coprire e lasciar lievitare per altri 45 minuti.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 1

**Dopo la cottura:**

Portare acqua e zucchero a ebollizione e lasciar raffreddare.

Aggiungere prunella o liquore d'arancia all'acqua zuccherata, quindi mescolare.

Quando la torta si è raffreddata, forarla ripetutamente con un bastoncino di legno e lasciare che la torta si impregni del composto in modo uniforme.

**Brownies**

**Ingredienti:**

- 250 g di cioccolato fondente
- 250 g di burro
- 375 g di zucchero
- 2 confezioni di zucchero vanigliato (16 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 5 cucchiai di acqua
- 5 uova
- 375 g di noci
- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

**Metodo:**

Spezzare la cioccolata in grandi pezzi e sciogliere a bagnomaria.

Amalgamare burro, zucchero, zucchero vanigliato, sale e acqua, aggiungere le uova e il cioccolato fuso.

Tritare le noci, mescolare con farina e lievito in polvere, quindi amalgamare nell'impasto di cioccolato.

Rivestire una lamiera dolci profonda con carta da forno, aggiungere l'impasto e spianare.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 3

**Dopo la cottura:**

Lasciare raffreddare, togliere la carta da forno e tagliare in pezzi rettangolari.

**Muffins**

**Ingredienti:**

- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- scorza di un limone non trattato
- 2 uova
- 50 ml di latte
- 25 g di amido
- 225 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 1 vasetto di amarene (375 g)
- 225 g di scaglie di cioccolato

**Altro:**

- Stampini di carta, 7 cm circa di diametro

**Metodo:**

Amalgamare burro, zucchero, zucchero vanigliato, sale e la scorza di un limone non trattato. Aggiungere le uova e amalgamare nuovamente.

Mescolare amido, farina e lievito in polvere e amalgamare nell'impasto con il latte.

Scolare le amarene e amalgamarle nell'impasto con le scaglie di cioccolato.

Mettere il composto negli stampini di carta, sistemare gli stampini nella lamiera dolci e sistemare nel forno. Se disponibile, utilizzare il vassoio da muffin.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 3

**Crostata dolce**

**Ingredienti:**

- 2 fogli di pasta per dolci svizzera originale o di pasta sfoglia (rettangolari)
- 50 g di nocciole tritate
- 1,2 kg di mele
- 3 uova
- 300 ml di panna
- 70 g di zucchero

**Metodo:**

Sistemare la pasta su una lamiera dolci ben unta e punzecchiare il fondo con una forchetta. Disporre le nocciole in modo uniforme sulla pasta. Pelare le mele, togliere i torsoli e tagliare in 12 fette. Disporre le fette in modo uniforme sulla pasta. Mischiare insieme uova, panna, zucchero e zucchero vanigliato e versare sulle mele.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 2

**Torta alle carote**

**Ingredienti per il composto:**

- 150 ml di olio di girasole
- 100 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 75 g di sciroppo
- 175 g di farina
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero tritato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 200 g di carote finemente grattugiate
- 75 g di sultanina
- 25 g di cocco grattugiato

**Ingredienti per la guarnitura:**

- 50 g di burro
- 150 g di crema di formaggio
- 40 g di cristalli di zucchero
- nocciole tritate

**Altro:**

- Teglia da forno Springform rotonda di 22 cm di diametro, unta

**Metodo:**

Amalgamare olio di girasole, zucchero di canna, uova e sciroppo. Aggiungere il resto degli ingredienti per il composto.

Versare il composto nella teglia unta.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 3

**Dopo la cottura:**

Amalgamare burro, crema di formaggio e cristalli di zucchero (se necessario, aggiungere un po' di latte per renderlo spalmabile).

Stendere sulla torta dopo che si è raffreddata e spargere le nocciole macinate sopra.

**Torta alle mandorle**

**Ingredienti per il composto:**

- 5 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di marzapane
- 200 ml di olio d'oliva
- 450 g di farina
- 1 cucchiaio di cannella
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 50 g di pistacchi tritati
- 125 g di mandorle tritate
- 300 ml di latte

**Ingredienti per guarnire:**

- 200 g di marmellata di albicocche
- 5 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiai di acqua calda
- mandorle in scaglie

**Altro:**

- Teglia da forno Springform da 28 cm

**Metodo:**

Amalgamare le uova, lo zucchero e il marzapane per 5 minuti, quindi aggiungere lentamente l'olio d'oliva al composto di uova.

Setacciare insieme la farina, la cannella e il lievito, quindi mescolare i pistacchi tritati e le mandorle tritate nella farina. Dopodiché incorporare il tutto accuratamente nel composto di uova con il latte.

Versare nello stampo la cui base sarà stata cosparsa di pangrattato.

- Tempo di cottura nel forno: 70 minuti
- Livello: 2

**Dopo la cottura:**

Scaldare la marmellata di albicocche quindi spalmare sulla torta servendosi di un pennello. Lasciare raffreddare. Mescolare zucchero a velo, cannella e acqua calda; quindi, spalmare sulla torta. Distribuire immediatamente le mandorle in scaglie sulla superficie glassata della torta.

**Crostata di frutta**

**Ingredienti per la pasta:**

- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- 50 ml di acqua fredda

**Ingredienti per la farcitura:**

- Frutta di stagione (400 g di mele, pesche, amarene, ecc.)
- 90 g di mandorle tritate
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 90 g di burro ammorbidito

**Altro:**

- Teglia per quiche da 28 cm, unta

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente, mescolare il sale e il burro tagliati a dadini nella farina. Poi, aggiungere uova, zucchero e acqua fredda e impastare il tutto.

Lasciar raffreddare la pasta per 2 ore in frigorifero. Stendere la pasta estratta dal frigo e sistemarla nella teglia unta, quindi punzecchiare con una forchetta. Sbucciare la frutta, togliere i torsoli, i noccioli o i semi e disporla in piccoli pezzi o fette sulla pasta. Mettere le mandorle macinate, le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito in un recipiente e amalgamare. Distribuirvi sopra la frutta e spianare.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 1

**Focaccia alle mele**

**Ingredienti:**

- 250 gr. di burro
- 250 g di zucchero
- 1 confezioni di zucchero vanigliato (8 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 100 g di marzapane
- 5 uova
- 500 g di farina
- 1 confezione di lievito in polvere (15 g circa)
- 1 bustina di pan di spezie (circa 20 g)
- 50 g di polvere di cacao
- 150 ml di vino rosso
- 1,2 kg di mele

**Metodo:**

Versare in un recipiente il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e sbattere fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere il marzapane in piccoli pezzi e mescolare fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere le uova, una ad una, e mescolare fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, il pan di spezie e la polvere di cacao al composto. Aggiungere il vino rosso e mescolare. Versare la pasta in una lamiera dolci profonda rivestita con carta da forno e spianare la superficie. Sbucciare ed eliminare il torsolo delle mele e tagliarle a fette alte 0,5 cm. Purea di prugne: Disporre le fette sulla pasta e

ricoprire i fori lasciati dall'assenza del torsolo con la purea di prugne. Quindi sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 50 minuti
- Livello: 3
- A fine cottura, lasciar raffreddare la torta e togliere la carta da forno.

**Glassa:**

- 250 ml di succo di mela
- 1 bustina di gelatina
- A fine cottura, lasciar raffreddare la torta e togliere la carta da forno.

Mescolare la glassa con il succo di mela e la gelatina e spennellare la torta con il composto.

## Ricette - Pizza/Pasticcio/Pane

**Pizza**

**Ingredienti per l'impasto:**

- 14 g di lievito
- 200 ml acqua
- 300 g di farina
- 3 g di sale
- 1 cucchiaio d'olio

**Ingredienti per la guarnitura:**

- 1/2 lattina piccola di pomodori a pezzi (200 g)
- 200 g di formaggio grattugiato
- 100 g di salame
- 100 g di prosciutto cotto
- 150 g di funghi (in scatola)
- 150 g di formaggio Feta
- origano

**Altro:**

- Lamiera dolci, unta

**Metodo:**

Sbriciolare il lievito in un recipiente e scioglierlo in acqua. Mescolare il sale e la farina e aggiungerlo all'olio nel recipiente.

Impastare gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida, che non aderisca al recipiente. Lasciare quindi lievitare la pasta coperta in un luogo caldo finché raddoppia le sue dimensioni.

Spianare la pasta e adagiarla su una lamiera dolci unta, forare il fondo con un forchetta.

Sistemare gli ingredienti per la guarnitura sulla base nell'ordine fornito.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 1

**Crostata di cipolle**

**Ingredienti per l'impasto:**

- 300 g di farina
- 20 g di lievito
- 125 ml di latte
- 1 uovo
- 50 g di burro
- 3 g di sale

**Ingredienti per la guarnitura:**

- 750 g di cipolle
- 250 g di pancetta affumicata
- 3 uova
- 250 g di crème fraîche
- 125 ml di latte
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe macinato

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro.

Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro e mescolare insieme al latte e un po' di farina dal bordo. Cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Disporre l'uovo e il burro sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Nel frattempo pelare e dividere le cipolle in quarti, quindi tagliarle a fettine sottili.

Tagliare a cubetti la pancetta e cuocerla a fuoco basso con le cipolle senza farla abbrustolire. Lasciare raffreddare.

Spianare la pasta e adagiarla su una teglia unta, forare il fondo con una forchetta e premere i bordi verso l'alto. Lasciare lievitare nuovamente.

Mescolare insieme le uova, la crème fraîche, il latte, il sale e il pepe. Distribuire le cipolle e la pancetta sulla base della pasta. Distribuire il composto in maniera omogenea e spianarlo.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

**Quiche Lorraine**

**Ingredienti per la pasta:**

- 200 g di farina
- 2 uova
- 100 g di burro
- 1/2 cucchiaino di sale
- un po' di pepe
- 1 pizzico di noce moscata

**Ingredienti per la guarnitura:**

- 150 g di formaggio grattugiato
- 200 g di prosciutto cotto o pancetta magra
- 2 uova
- 250 g di panna acida
- sale, pepe e noce moscata

**Altro:**

- Teglia da forno nera, unta, del diametro di 28 cm

**Metodo:**

Versare la farina, il burro, le uova e le spezie in un recipiente e mescolare fino a ottenere una pasta uniforme. Mettere la pasta in frigo per alcune ore.

Successivamente, spianare la pasta e sistemarla in una teglia nera unta. Forare il fondo con una forchetta.

Disporre la pancetta sulla pasta.

Per preparare il ripieno, mescolare le uova, la panna acida e il condimento. Aggiungere il formaggio.

Versare la farcitura sopra la pancetta affumicata.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 2

**Flan al formaggio**

**Ingredienti per la pasta:**

- 125 g di farina
- 60 ml di olio di oliva
- 1 pizzico di sale
- 3 - 4 cucchiai di acqua fredda

**Ingredienti per la guarnitura:**

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cipolle
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di timo tagliato
- 125 g di ricotta
- 100 g di formaggio di capra
- 2 cucchiai di olive
- 1 uovo
- 60 ml di panna

**Altro:**

- Teglia da forno nera, unta, del diametro di 28 cm

**Metodo:**

Versare la farina, l'olio d'oliva e il sale in un recipiente, quindi mescolare fino a che l'impasto non assomiglia a pangrattato. Aggiungere l'acqua quindi amalgamare fino a ottenere una pasta. Mettere la pasta in frigo per alcune ore.

Successivamente, spianare la pasta e sistemarla in una teglia nera unta. Forare il fondo con una forchetta.

Mettere 1 cucchiaio di olio d'oliva in un tegame. Pelare le cipolle, tagliarle a fette sottili e saltarle nell'olio per ca. 30 minuti con il coperchio sulla pentola. Condire con sale e pepe e mescolare con 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato.

Lasciare raffreddare le cipolle, poi distribuirle sulla pasta.

Spargere la ricotta e il formaggio di capra e aggiungere le olive. Distribuire 1/2 cucchiaino di timo tritato sulla pietanza.

Per preparare il ripieno, mescolare le uova e la panna. Versare la farcitura sopra la torta.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

**Crostata al formaggio**

**Ingredienti:**

- 1,5 fogli di pasta per dolci svizzera originale o di pasta sfoglia (rettangolari)
- 500 g di formaggio grattugiato
- 200 ml di panna
- 100 ml di latte
- 4 uova
- sale, pepe e noce moscata

**Metodo:**

Sistemare la pasta su una lamiera dolci ben unta. Successivamente, forare la pasta con una forchetta.

Disporre il formaggio sulla pasta. Mescolare la panna, il latte e le uova e condire con sale, pepe e noce moscata. Mescolare bene nuovamente e versare il formaggio.

- Tempo di cottura nel forno: 40 minuti
- Livello: 2

**Torta di formaggio**

**Ingredienti:**

- 400 g di formaggio Feta
- 2 uova
- 3 cucchiai di prezzemolo a foglia piatta tritato
- pepe nero
- 80 ml di olio di oliva
- 375 g di pasta sfoglia

**Metodo:**

Mescolare Feta, uova, prezzemolo e pepe. Coprire la pasta sfoglia con un panno umido, di modo che non si secchi. Disporre 4 fogli l'uno sull'altro, strofinando ciascuno leggermente con dell'olio.

Tagliare in 4 listarelle, ognuna di 7 cm di lunghezza circa.

Versare 2 cucchiai pieni di impasto di Feta su un angolo di ogni listarella quindi piegarle in diagonale in modo da formare un triangolo.

Sistemare capovolto su una teglia e spennellare con olio.

- Tempo di cottura nel forno: 25 minuti
- Livello: 3

**Pane bianco**

**Ingredienti:**

- 1000 g di farina
- 40 g di lievito fresco o 20 g di lievito secco
- 650 ml di latte
- 15 g di sale

**Altro:**

- Teglia unta o rivestita con carta da forno

**Metodo:**

Versare la farina e il sale in un ampio recipiente. Sciogliere il lievito nel latte e versare sulla farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. A seconda della qualità della

farina, potrebbe essere necessario un po' più di latte per ottenere una pasta malleabile.

Far lievitare la pasta fino a farla crescere del doppio.

Tagliare la pasta in due, lavorarla fino a ottenere due forme lunghe e sistemare le suddette sulla teglia unta o rivestita con carta da forno.

Far lievitare le forme di un'altra metà del proprio volume.

Prima della cottura spolverare con un po' di farina e praticare con un coltello tagliente 3 - 4 incisioni diagonali di almeno 1 cm di profondità.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 2

**Pane integrale**

**Ingredienti:**

- 500 g di farina di frumento
- 250 g di farina di segale
- 15 g di sale
- 1 piccola confezione di lievito secco
- 250 ml acqua
- 250 ml di latte

**Altro:**

- Teglia unta o rivestita con carta da forno

**Metodo:**

Versare la farina di frumento, la farina di segale, il sale e il lievito secco in un recipiente capiente.

Mescolare acqua, latte e sale e aggiungere alla farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile. Far lievitare la pasta fino a farla crescere del doppio.

Dare alla pasta una forma lunga e sistemare la suddetta sulla lamiera dolci unta o rivestita con carta da forno.

Far lievitare la forma di un'altra metà del proprio volume. Prima della cottura spolverare con un po' di farina.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 2

**Pierogi (30 piccoli pezzi)**

**Ingredienti per l'impasto:**

- 250 g di farina di farro
- 250 g di burro
- 250 g di quark magro
- sale

**Ingredienti per la farcitura:**

- 1 piccolo cespo di cavolo bianco (400 g)
- 50 g di pancetta affumicata
- 2 cucchiai di burro chiarificato
- sale, pepe e noce moscata
- 3 cucchiai di panna acida
- 2 uova

**Altro:**

- Teglia con carta da forno

**Metodo:**

Amalgamare la farina di farro, il burro, il quark magro e un po' di sale nella pasta e mettere in frigorifero.

Tagliare il cavolo bianco a listarelle. Tagliare la pancetta a dadini e friggere nel burro chiarificato. Aggiungere il cavolo e saltare fino a che non diventa morbido. Condire con sale, pepe e noce moscata, quindi amalgamare nella panna acida.

Continuare a brasare fino a che tutto il liquido non è evaporato.

Bollire le uova, lasciar raffreddare e poi tagliare a cubetti e mescolare coi cavoli, quindi lasciar raffreddare.

Srotolare la pasta e tagliare dei cerchi con un diametro di 8 cm.

Mettere un po' di farcitura in mezzo a ognuno e ripiegare. Fissare i bordi premendoli con una forchetta.

Sistemare il pierogi su una teglia rivestita con carta da forno e spennellare con tuorlo d'uovo.
- Tempo di cottura nel forno: 20 minuti
- Livello: 3

**Briosches**

**Ingredienti per la pasta:**

- 750 g di farina
- 30 g di lievito
- 400 ml di latte
- 10 g di zucchero
- 15 g di sale
- 1 uovo
- 100 g di burro ammorbidito

**Ingredienti per la finitura:**

- 1 tuorlo
- un po' di latte

**Metodo:**

Setacciare la farina in un recipiente e praticare un foro al centro. Tagliare il lievito a pezzetti, metterlo nel foro, mescolare insieme al latte e a un po' di zucchero e farina dal bordo, cospargere con la farina e lasciar lievitare in un posto caldo fino a quando la farina sparsa sulla pasta mostra delle fessure.

Mettere il resto dello zucchero, sale, uova e burro sul bordo della farina. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta malleabile.

Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando ha raddoppiato di volume.

Quindi suddividere la pasta in tre pezzi dello stesso peso e dare la forma di una corda. Intrecciare le tre corde.

Coprire e lasciar lievitare per un'altra mezz'ora. Rivestire la superficie della treccia con un composto di tuorlo d'uovo e latte; infornare.

- Tempo in forno: 50 minuti
- Livello: 3

## Ricette - Sformati/Gratinati

**Lasagne**

**Ingredienti per il ragù di carne:**

- 100 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 100 g di sedano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 400 g di macinato (misto manzo e maiale)
- 100 ml di brodo di carne
- 1 barattolo piccolo di pomodori a pezzetti (circa 400 g)
- origano, timo, sale e pepe

**Ingredienti per la salsa besciamella:**

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

**Mescolare con:**

- 3 cucchiai di burro
- 250 g di lasagne verdi
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio dolce, grattugiato

**Metodo:**

Con un coltello tagliente togliere dalla pancetta la cotenna e le cartilagini e tagliarla a dadini. Pelare la cipolla e la carota, pulire il sedano e tagliare il tutto a dadini.

Scaldare l'olio in una casseruola, mettere a rosolare la pancetta e i dadini di verdura mescolando continuamente.

Aggiungere a poco a poco il macinato, farlo rosolare mescolando continuamente e aggiungere il brodo di carne. Aromatizzare il ragù di carne con la polpa di pomodoro,

le spezie, sale e pepe, mettere il coperchio e fare cuocere per circa 30 minuti a fuoco basso.

Nel frattempo preparare la besciamella: Far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando continuamente. Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Condire la salsa con sale, pepe e noce moscata e cuocere senza coperchio per circa 10 minuti.

Ungere un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaio di burro. Stendere alternativamente uno strato di pasta, ragù di carne, besciamella e mix di formaggi. Da ultimo stendere uno strato di besciamella cosparso di formaggio. Distribuire il resto del burro a piccole noci in cima al piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Cannelloni**

**Ingredienti per la farcitura:**

- 50 g di cipolle, a pezzi
- 30 g di burro
- 350 g di spinaci in foglie, a pezzi
- 100 g di crème fraîche
- 200 g di salmone fresco a cubetti
- 200 g di persico africano a cubetti
- 150 g di gamberetti
- 150 g di polpa di cozze
- sale, pepe

**Ingredienti per la salsa besciamella:**

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

**Mescolare con:**

- 1 confezione di cannelloni
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di formaggio grattugiato
- 40 g di burro

**Metodo:**

Mettere le cipolle tritate e il burro in una pentola e cuocere a fuoco basso fino a quando diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci in foglia tritati e cucinare qualche istante delicatamente. Aggiungere la crème fraîche, mescolare e lasciar raffreddare.

Nel frattempo preparare la besciamella: Far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando continuamente. Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Aromatizzare la salsa con sale, pepe e noce moscata e far cuocere senza coperchio per 10 minuti.

Aggiungere il salmone, il persico, i gamberetti e la polpa di cozze, il sale e il pepe agli spinaci raffreddati e mescolare.

Ungere un grande stampo per sformati rettangolare con 1 cucchiaio di burro.

Riempire i cannelloni con l'impasto di spinaci e sistemare nella teglia. Versare la besciamella tra le singole file di cannelloni. Da ultimo stendere uno strato di besciamella cosparso di formaggio. Distribuire il resto del burro a piccole noci in cima al piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 55 minuti
- Livello: 1

**Patate gratinate**

**Ingredienti:**

- 1.000 g di patate
- 1 cucchiaino di sale, 1 di pepe e 1 di noce moscata
- 2 spicchi di aglio
- 200 g di formaggio grattugiato
- 200 ml di latte
- 200 ml di panna
- 4 cucchiai di burro

**Metodo:**

Pelare le patate, tagliarle a fette sottili, asciugarle e condirle.

Strofinare uno spicchio d'aglio su una teglia per sformati, quindi ungere quest'ultima con un po' di burro.

Distribuire metà delle fette di patate condite nella teglia e spargervi sopra del formaggio grattugiato. Stendervi sopra il resto delle fette di patate e spolverare con il restante formaggio.

Schiacciare il secondo spicchio d'aglio e sbatterlo assieme al latte ed alla panna. Versare il composto sopra le patate e distribuire sul gratin il resto del burro a piccoli pezzetti.

- Tempo di cottura nel forno: 65 minuti
- Livello: 2

**Moussaka (per 10 persone)**

**Ingredienti:**

- 1 cipolla tritata
- olio d'oliva
- 1,5 kg di carne macinata
- 1 lattina di pomodori tagliati a pezzi (400 g)
- 50 g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- sale e pepe
- cannella
- 1 kg di patate
- 1,5 kg di melanzane
- burro da frittura

**Ingredienti per la salsa besciamella:**

- 75 g di burro
- 50 g di farina
- 600 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata

**Mescolare con:**

- 150 g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiai di pangrattato
- 50 g di burro

**Metodo:**

Appassire la cipolla tritata con un po' di olio d'oliva, quindi aggiungere il macinato e cuocere mescolando.

Aggiungere i pomodori a pezzi, Emmental grattugiato e pangrattato, mescolare bene e portare a ebollizione. Quindi, condire con sale, pepe e cannella e togliere dal fornello.

Pelare le patate e tagliare a fette di 1 cm di spessore, lavare le melanzane e tagliarle a fette di 1 cm di spessore.

Asciugare tutte le fettine con carta da cucina. Quindi, rosolare in una padella con abbondante burro.

Nel frattempo preparare la besciamella: far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e cuocere fino a che non diventa color oro, mescolando continuamente. Aggiungere a poco a poco il latte continuando a mescolare. Aromatizzare la salsa con sale, pepe e noce moscata e far cuocere senza coperchio per 10 minuti.

Sistemare le fettine di patate sul fondo di una teglia unta e spargervi sopra un po' di formaggio grattugiato. Sopra, disporre uno strato di melanzane. Quindi, aggiungere un po' di macinato. Successivamente, aggiungere un po' di besciamella.

Quindi procedere con un nuovo strato di patate, seguito da melanzane e poi di nuovo da macinato. L'ultimo strato dovrebbe essere di besciamella. In cima distribuire il resto del formaggio e del pangrattato. Far sciogliere il burro e versare sopra alla moussaka.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 1

**Pasta gratinata**

**Ingredienti:**

- 1 litro d'acqua
- sale
- 250 g di tagliatelle

- 250 g di prosciutto cotto
- 20 g di burro
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- sale, pepe e noce moscata
- 50 g di parmigiano grattugiato

**Metodo:**

Portare l'acqua con un po' di sale a ebollizione. Mettere le tagliatelle nell'acqua salata in ebollizione e tenere sul fuoco per 12 minuti circa. Quindi scolare.

Tagliare il prosciutto a cubetti.

Riscaldare il burro in un tegame.

Tritare il prezzemolo e pelare la cipolla, quindi sminuzzarla. Saltare entrambi questi ingredienti nel tegame.

Ungere la teglia con un po' di burro. Mescolare tagliatelle, prosciutto, prezzemolo e cipolle saltati e disporre il tutto nel piatto.

Mescolare le uova e il latte e condire con sale, pepe e noce moscata, quindi versare il tutto nel composto di pasta. Successivamente, distribuire il parmigiano sulla pietanza.

- Tempo di cottura nel forno: 45 minuti
- Livello: 1

**Verdure gratinate**

**Ingredienti:**

- 8 cicorie di media grandezza
- 8 fette di prosciutto cotto
- 30 g di burro
- 1,5 cucchiai di farina
- 150 ml di brodo vegetale (estratto dalla cicoria)
- 5 cucchiai di latte
- 100 g di formaggio grattugiato

**Metodo:**

Tagliare a metà la cicoria e togliere il cuore amaro. Successivamente, lavare accuratamente e cuocere a vapore in acqua bollente per 15 minuti.

Togliere le metà della cicoria dall'acqua, rinfrescare in acqua fredda e rimettere insieme le metà. Avvolgere ognuna in una fetta di prosciutto e sistemarla in una teglia imburrata.

Far sciogliere il burro e aggiungere la farina. Far saltare brevemente, aggiungere il brodo vegetale e il latte e portare a ebollizione.

Aggiungere mescolando 50 g di formaggio alla salsa e versare sulla cicoria. Successivamente, distribuire il resto del formaggio sul piatto.

- Tempo di cottura nel forno: 35 minuti
- Livello: 3

**Spezzatino**

**Ingredienti:**

- 600 g di manzo
- sale e pepe
- farina
- 10 g di burro
- 1 cipolla
- 330 ml di birra scura
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 500 ml di brodo di manzo

**Metodo:**

Tagliare il manzo a cubetti, condire con sale e pepe, quindi spargervi sopra un po' di farina.

Scaldare il burro in un tegame e rosolare i pezzi di carne. Sistemare quindi in una casseruola.

Pelare la cipolla e tritare finemente, friggere con un po' di burro, quindi distribuire il condimento sopra la carne.

Mescolare la birra scura, lo zucchero di canna, il concentrato di pomodoro e il brodo di manzo, versarli nel tegame e cuocere. Quindi, versare sulla carne fino a ricoprirla interamente.

Coprire e sistemare nel forno.

- Tempo di cottura nel forno: 120 minuti
- Livello: 3

**Sformato vegetariano**

**Ingredienti:**

- 1 cavolo (800 g)
- maggiorana
- 1 cipolla
- olio per saltare in padella
- 400 g di carne macinata
- 250 g di riso a chicchi lunghi
- sale, pepe e paprika
- 1 litro di brodo di carne
- 200 ml di crème fraîche
- 100 g di formaggio grattugiato

**Metodo:**

Tagliare il cavolo in quattro parti ed estrarre il gambo. Sbollentare in acqua salata condita con maggiorana.

Pelare la cipolla e tritare finemente, friggere con un po' di olio. Quindi aggiungere il macinato e il riso a grani lunghi, far saltare e condire con sale, pepe e paprika. Aggiungere brodo di carne e lasciar bollire a fuoco lento per 20 minuti con un coperchio sulla pentola.

Sistemare a strati il cavolo e l'impasto di riso e macinato in uno stampo.

Distribuire la crème fraîche sulla pietanza e spargervi sopra del formaggio.

- Tempo di cottura nel forno: 60 minuti
- Livello: 3

**Gnocco alla Franconia**

**Ingredienti:**

- 1.000 g di listarelle di tacchino circa
- 1 lattina di funghi (a testa piccola)
- 500 g di cipolle, a pezzi
- 1 kg di pasta per gnocchi
- 400 g di formaggio grattugiato
- 250 ml di panna

**Metodo:**

Condire le listarelle di tacchino con sale, pepe, paprika, ecc. e far rosolare le cipolle. Scolare accuratamente i funghi. Quindi mescolare la carne, le cipolle e i funghi e versare il tutto in uno stampo da forno. Mescolare l'impasto degli gnocchi con il formaggio e versarli sul tacchino. Quindi aggiungere la panna.

- Tempo di cottura nel forno: 75 minuti
- Livello: 1

## Cottura cibi confezionati

L'apparecchiatura prevede una serie di funzioni automatiche per i seguenti piatti. La temperatura e il tempo sono predefiniti.

| Piatto | Posizione della griglia |
|---|---|
| Pizza surgelata | 3 |
| Pizza Americana surgelata | 1 |

| Piatto | Posizione della griglia |
|---|---|
| Pizza fredda | 3 |
| Pizzette surgelate | 1 |
| Patatine fritte | 3 |
| Croquette | 3 |
| Sformato di patate | 3 |
| Pane/Panini | 3 |
| Pane/Panini surgelati | 3 |
| Strudel di mele surgelato | 3 |
| Filetto di pesce surgelato | 3 |
| Ali di pollo | 3 |
| Lasagne/Cannelloni surgelati | 3 |

867318224-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508520-1